

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bounty

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 4 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 45 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE



INGREDIENTI

250 g di cioccolato fondente

150 ml di panna fresca

150 g di cocco grattugiato

2 cucchiaini di zucchero .

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate sciogliere il cioccolato e spennellate l'interno degli stampini in silicone con uno strato spesso di cioccolato, fate riposare nel congelatore per 15 minuti, ripetete questa operazione una seconda volta.

Fate bollire la panna con lo zucchero e incorporate il cocco, mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.

Riempite i gusci con il composto di cocco e chiudete con uno strato di cioccolato fondente, mettete altri 15 minuti nel congelatore e trasferite nel frigorifero fino al momento di servirli.



